CE





101.920

* Bedienungsanleitung

Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 7L

Seite 3 bis 18

D/A/CH

Instruction manual

Planetary whipping, kneading and mixing machine T 7L

from page 19 to 34



Mode d’emploi

Robot de cuisine électronique à mouvement planétaire T 7L

de page 35 à page 50



V4/0810

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines	**4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	4
1.2 Symbolerklärung	4
1.3 Haftung und Gewährleistung	5
1.4 Urheberschutz	5
1.5 Konformitätserklärung	5
2. Sicherheit	6
2.1 Allgemeines	6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3. Transport, Verpackung und Lagerung	**8**
3.1 Transportinspektion	8
3.2 Verpackung	8
3.3 Lagerung	8
4. Technische Daten	**9**
4.1 Technische Angaben	9
4.2 Baugruppenübersicht	9
5. Installation und Bedienung	**10**
5.1 Sicherheitshinweise	10
5.2 Aufstellen und Anschließen	11
5.3 Bedienung	11-16
6. Reinigung und Wartung	**16**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	16
6.2 Reinigung	16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	17
7. Mögliche Funktionsstörungen	**17-18**
8. Entsorgung	**18**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten   Tel.: +49 (0) 5258 971-0   **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany   Fax: +49 (0) 5258 971-120   (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

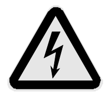
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!
Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!
Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- o Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- o Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine** ist **nur** zum Kneten von Teig für Brot und Kuchen, zum Rühren von Kuchen-, Tortenteig, zum Schlagen von Cremes, Sahne und Eiern bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

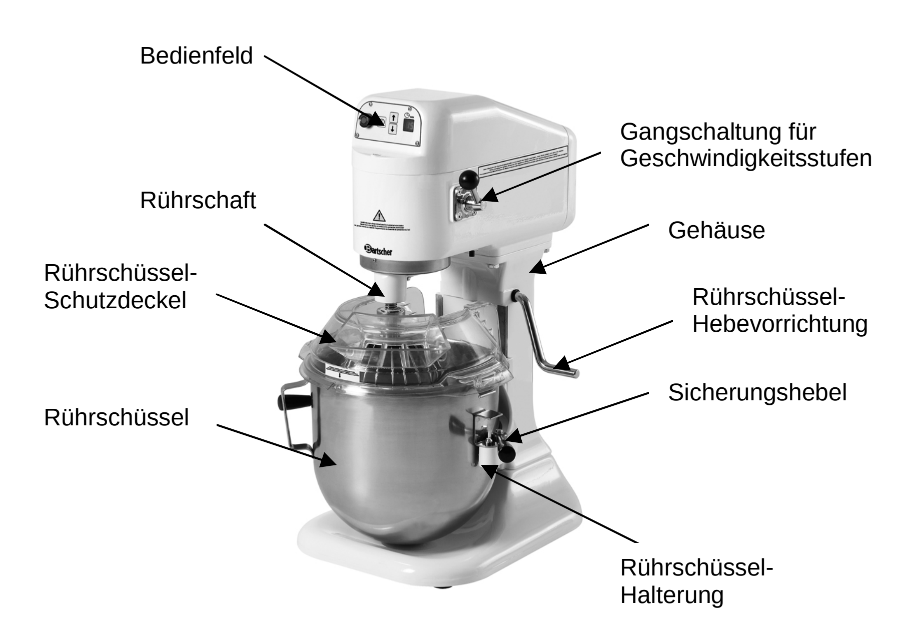
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	**Elektronische Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T7L**
Artikel-Nr.:	**101.920**
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 0,18 kW
Zeiteinstellung:	1 bis 55 Minuten
Geschwindigkeitsstufen:	3
Volumen Rührschüssel:	ca. 7,6 Liter
Abmessungen:	B 300 x T 400 x H 558 mm
Gewicht:	25 kg
Zubehör	1 Rührschüssel aus CNS, 1 Schneebesen aus CNS, 1 Flachrührer aus Aluguss, 1 Knethaken aus Aluguss

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht





5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- **Niemals** die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes ausschalten oder entfernen.
- Starre Gegenstände von der Rührschüssel und Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Hände, Haar und Bekleidung sowie Spachtel oder ähnliche Utensilien von der Rührschüssel und dem Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes (mindestens 25 kg) aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Um das Gerät herum sollte ausreichend Platz sein, um das Bedienfeld besser zu erreichen und die Rührschüssel anzubringen bzw. abzunehmen.
- Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes nicht blockieren, da dies zur Überhitzung führen kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Neue Rührschüsseln sowie Rühr-, Knet- und Schlagwerkzeuge (Flachrührer, Schneebesen und Knethaken) sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einer milden Seifenlösung gewaschen und sorgfältig mit klarem Wasser abgespült werden. Dieser Reinigungsvorgang sollte auch für Rührschüsseln und Rührwerkzeuge vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern erfolgen.

- ### Gebrauch der Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine

Die Verantwortung für den richtigen Gebrauch des Mixers mit den empfohlenen Einschränkungen obliegt dem Benutzer.

Zur Sicherheit des Benutzers ist das Gerät mit einem Rührschüssel-Schutzdeckel versehen, welcher elektrisch verriegelt, um sicherzustellen, dass das Gerät erst arbeitet, wenn der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert ist und die Rührschüssel bis in die oberste Position angehoben wurde.

Zur zusätzlichen Sicherheit hat das Gerät eine Stromausfall-Schutzvorrichtung. Dies bedeutet, dass bei Stromausfall das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, wenn die **START**-Taste erneut gedrückt wird. Diese Einrichtung stellt sicher, dass das Gerät nach Wiederherstellung des Spannungsflusses nicht selbstständig wieder starten kann.

• Rührschüssel-Hebevorrichtung und -Schutzdeckel

Die Rührschüsselhalterung und der Rührschüssel-Schutzdeckel sind elektrisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn sich die Rührschüsselhalterung in der obersten angehobenen Position befindet. Zudem muss der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert sein, indem die Kerbe von dem Rührschüssel-Schutzdeckel über dem Dreieck am Rührschüsselrand eingerastet wird. Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben und der Schutz verriegelt ist, beginnt das Gerät zu arbeiten und bietet dem Benutzer somit ständig völlige Sicherheit.

Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten mittels der an der rechten Seite des Rührschüssel-Schutzdeckels befindlichen Einfüllschute zugefügt werden.

Beachten Sie:

- Vorsichtige Handhabung beim Einfüllen von Zutaten aus Tüten. Rührschüssel beim Einfüllen von Zutaten heruntergedreht lassen.
- Beim Einfüllen von Mehl Tütenöffnung möglichst tief in die Rührschüssel gleiten lassen, damit weniger Mehlstaub entweichen kann.
- Benutzen Sie beim Einfüllen andere vorübergehende Abdeckungen, um möglichst wenige Öffnungen zu haben, aus denen Mehl entweichen könnte.

• Auswahl der Rührwerkzeuge

Der Flachrührer, der Schneebesen und der Knethaken sind nur für die in ihrer Bezeichnung besagten (implizierten) Arbeiten bestimmt. Benutzen Sie den Flachrührer nicht zur Zubereitung von schwerem Teig, den Schneebesen für nichts anderes als zum Schlagen, Aufschlagen oder Mixen von leichten Mischungen.



Knethaken: für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig



Flachrührer: Wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt.



Schneebesen: Am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen- und Souffléteig.

• Anbringen der Rührschüssel

Rührschüsselhalterung muss sich in abgesenkter Position befinden. Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel und stellen Sie die Rührschüssel in die Rührschüsselhalterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte für die Rührschüssel:

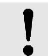
a) der Verriegelungsstift (-bolzen) an der Rückseite der Rührschüssel wird in das entsprechende Loch der Rührschüsselhalterung eingeführt;
b) die beiden Bolzen an der Rührschüsselhalterung müssen eingerastet sein;
c) die Sicherungshebel rechts und links schließen.

 ***ACHTUNG!***

Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel richtig an der Rührschüsselhalterung angebracht ist, bevor Sie die Sicherungshebel schließen und fest andrücken!

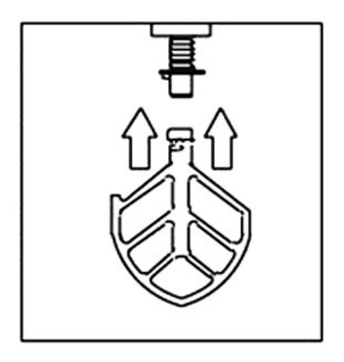
• Anbringen des Rührwerkzeuges

Schieben sie das Bajonettanschlussstück des Rührwerkzeugs in den Rührschaft und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis es eingerastet ist.

 ***ACHTUNG!***

Stellen Sie sicher, dass das Rührwerkzeug fest in dem Rührschaft des Gerätes sitzt.

Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs dieses leicht in Richtung Rührschaft drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.



• Wahl der Geschwindigkeitsstufen

 ***ACHTUNG!***

Beim Wechsel der Geschwindigkeitsstufe immer zuerst das Gerät ausschalten, neue Stufe einlegen und dann neu starten. Befolgen Sie immer die am Gerät angebrachten Hinweise, wenn Sie die Geschwindigkeitsstufe ändern.
Eine Betätigung der Gangschaltung während des Betriebes führt zur Abnutzung und Beschädigung des Getriebes. In diesem Fall ist eine Gewährleistung ausgeschlossen!

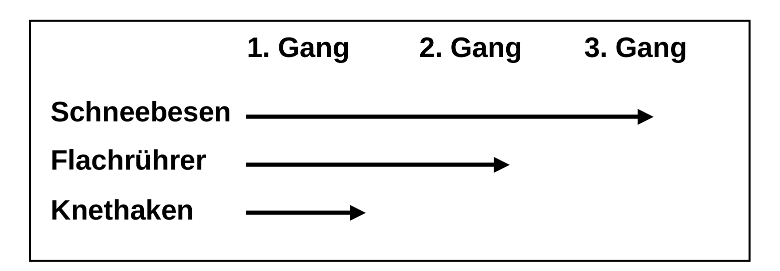
Das Gerät ist mit 3 Geschwindigkeitsstufen ausgestattet. Die Gangschaltung für die Geschwindigkeitsstufen befindet sich an der rechten Seite des Gerätes.

Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einlegen, bevor das Gerät durch Drücken der **START**-Taste neu gestartet wird.

Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe hängt hauptsächlich von der Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Mischung ab.

Es empfiehlt sich, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und nach und nach eine höhere Geschwindigkeitsstufe zu wählen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. Im Notfall immer den roten **STOPP**-Knopf drücken, um das Gerät auszuschalten.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für die Rührwerkzeuge



- ## Kapazität (Mengen)

Die nachfolgende Tabelle zeigt die empfohlenen Mengen (Fertiggewichte von normalen Mischungen) zur Rühr- und Knetleistung. Das Gerät könnte eventuell größere Mengen verarbeiten, dies würde jedoch Überbeanspruchung, vorzeitigen Verschleiß und möglichen Ausfall verursachen. Eine Überlastung bewirkt ebenfalls längere Rühr- bzw. Knetzeiten und unzufriedenstellende Ergebnisse.

Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Produkt	**Max. normale Mischung**	**Schneebesen**	**Flachrührer**	**Knethaken**
Kartoffelpüree	2,1 kg		*	*
Blätterteig	2,1 kg		*	
Biskuitteig	1,4 kg	*	*	
Schlagsahne	1,36 l	*		
Eiweiß	0,22 l	*		
Mayonnaise	2,7 l	*		
Rührteig	3,2 kg	*	*	
Nudelteig, Eiernudeln	0,5 kg			*
Süßer Brötchenteig/Hefeteig	3,2 kg			*
Leichter Brotteig (65% Feuchtigkeitsanteil)	2,0 kg			*

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Schwerer Brotteig (60% Feuchtigkeitsanteil)	1,8 kg			*
Pizzateig (50 % Feuchtigkeitsanteil)	1,5 kg			
Pizzateig (40 % Feuchtigkeitsanteil)	1,2 kg			*
1. Empfohlenes Gewicht für eine fertige Mischung, wenn nicht anders angegeben. 2. Wassergehalt z.B. 250 g Mehl / 125 ml Wasser = 50 % Feuchtigkeitsanteil. 3. Für Mehl mit höherem Glutenanteil die Teigmenge um 25% reduzieren.				

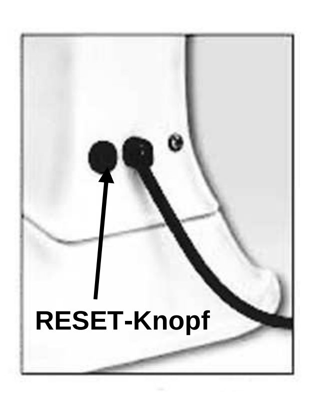
- **Thermischer Überlastungsschutz**

Der thermische Überlastungsschutz schaltet und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht, schalten Sie das Gerät bitte ab und verringern Sie die Teigmenge.

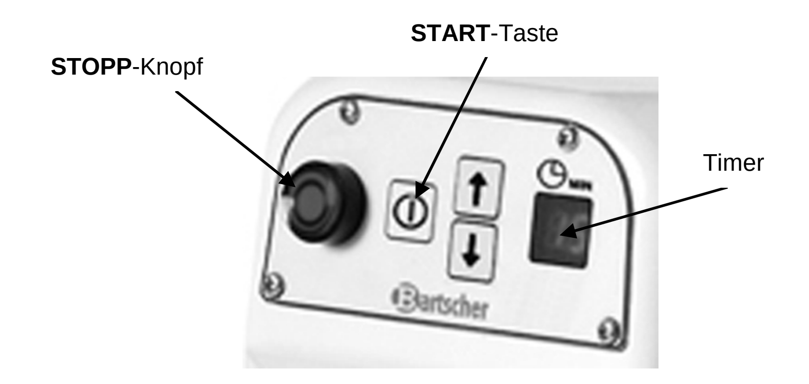
Nach einer Minute Wartezeit drücken Sie den **RESET**-Knopf an der Rückseite des Gerätes und schalten das Gerät wieder ein.

Falls das Gerät wieder stoppt, reduzieren Sie die Teigmenge wiederum.

Falls dies bei einer sehr kleinen Teigmenge auftritt, kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.



- **Bedienfeld und Einstellungen**



- Starten Sie das Gerät durch Einstellen des Timers.
- Drücken Sie dann die START-Taste.
- Gerät immer mit der niedrigsten (ersten) Geschwindigkeitsstufe starten.
- Der rote STOPP-Knopf dient zur Notfall-Abschaltung.
- Zur manuellen Bedienung Timer auf „99“ einstellen.
- Zum automatischen Betrieb Timer von 1-55 einstellen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Vergessen Sie nicht, die Rückseite des Gerätes zu reinigen.
- Achten Sie besonders darauf, dass sich keine Ablagerungen von Teig etc. auf den Stiften der Rührschüssel sowie auf dem Bereich der Schüsselhalterung bilden, da sonst die Rührschüssel nicht mehr korrekt positioniert werden kann.
- Nehmen Sie die Rührwerkzeuge zum Reinigen immer von dem Rührschaft ab. Reinigen Sie den Rührschaft und die Kupplungsstellen der Rührwerkzeuge gründlich mit heißem Wasser und einem mildem Spülmittel, spülen Sie und trocknen Sie diese Geräteteile anschließend gründlich ab.
- Rührwerkzeuge **niemals** in den Geschirrspüler geben. Geschirrspülreiniger können die Oberfläche der Rührwerkzeuge angreifen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Spannung.	• Stecker nicht an die Steckdose angeschlossen • Netzanschlusskabel defekt • Mikroschalter beschädigt	• Gerät an eine Steckdose anschließen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät arbeitet nicht.	• Rührschüssel-Schutz-deckel/ Hebevorrichtung nicht geschlossen • Timer nicht eingestellt. • Riemen beschädigt oder gerissen • Geschwindigkeitsstufe nicht eingestellt	• Rührschüssel-Schutzdeckel anbringen • Timer einstellen • Händler kontaktieren • Geschwindigkeitsstufe einstellen
Das Gerät wird laut.	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge nicht richtig positioniert • Unebene Arbeitsfläche • Abgenutzte Lager • Getriebe beschädigt oder abgenutzt	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge auf richtige Positionierung prüfen • Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche stellen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät verliert an Kraft.	• Rührschüssel überladen • Getriebe beschädigt oder abgenutzt – Riemen ersetzen • Rührschaftneigung beschädigt	• Füllmenge prüfen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät wird heiß.	• Motor überhitzt	• Menge, Geschwindigkeit prüfen • Netzspannung prüfen
Öl auf der Planetenwelle.	• Abgenutzte Öldichtung – Öldichtung muss ausgetauscht werden	• Händler kontaktieren
LED-Anzeige außer Betrieb.	• LED-Leuchten nach langer Nichtbenutzung ausgeschaltet.	• Gerät ausschalten und wieder einschalten

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.





Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)